

TESTE DE FORMULAÇÃO DE BOLO DE CHOCOLATE UTILIZANDO DERIVADOS DO CACAU: UMA ALTERNATIVA MAIS NUTRITIVA

**Ademir das Neves Lourenço¹
Eliza Caldas Soares Azevedo²**

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Uruçuca / ademirdasneveslourenco@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Uruçuca / eliza.soares@ifbaiano.edu.br

O bolo é definido como um alimento doce ou salgado, cozido ou assado, feito de ingredientes como açúcar, ovos, manteiga ou óleo, leite ou água e um agente químico, como o fermento em pó. Seu consumo é de aproximadamente 50,7% devido à falta de tempo de preparo pelos(as) consumidores(as), porém ele vem alcançando grande relevância no Brasil devido ao avanço da produção industrial, que tem buscado garantir a diversidade de produtos com qualidade sensorial e nutricional, usando ingredientes funcionais e tornando-os mais saudáveis. Nesse sentido, o presente trabalho teve como objetivo utilizar derivados do cacau, o farelo da amêndoa e o líquido, na produção de bolos nutritivos, substituindo a farinha de trigo, o achocolatado e a gordura. Para os testes, foi utilizada formulação tradicional de bolo de chocolate, no qual foram feitas substituições da farinha de trigo pelo farelo da casca da amêndoa (80, 50, 30 e 10%) e da margarina e do achocolatado pelo líquido do cacau. O preparo das formulações foi realizado no laboratório de panificação do Centro de Tecnologia de Alimentos (CTA) do IF Baiano *Campus* Uruçuca. Todas as formulações passaram por análises subjetivas de textura, de cor, de aroma e de sabor, realizadas pelos(as) pesquisadores(as), podendo-se perceber que a formulação de 50% de farinha de trigo/farelo de amêndoa com substituição total do achocolatado e da margarina pelo líquido do cacau foi a que apresentou características favoráveis para bolo de chocolate. Apesar de não terem sido realizadas análises sensoriais com provadores(as) nem análises físico-químicas, acredita-se que a adição dos derivados do cacau é de grande valia, pois eles são ingredientes agroindustriais com grande potencial para produção de bolos com alto valor nutricional, além de agregarem sabor e aroma mais intenso de chocolate.

Palavras-Chave: Desenvolvimento. Bolo. Resíduo. Cacau. Formulação.

Este trabalho é fruto do projeto TESTE DE FORMULAÇÃO DE BOLO DE CHOCOLATE UTILIZANDO DERIVADOS DO CACAU: UMA ALTERNATIVA MAIS NUTRITIVA, financiado pela FAPESB e aprovado na Chamada Interna Propes N° 01/2020, regida pelo Edital N° 53/2020.

